

Horno de Microondas

Manual del Usuario

MW1040WA/BA/SA
ME1040WA/BA/SA
MW1440WA/BA/SA
MG1040WA/BA/SA
MG1340WA/BA/SA



IMPORTANTE

PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y EVITRA DANOS, LEA DETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS. GRACIAS.

Código No.: DE68-00777D-02



PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:

1) La puerta (torcida o abollada),
2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
3) Sellos de la puerta u superficies que sellan..

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.



ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS” en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las “Instrucciones Importantes de Conexión a Tierra” en la página 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguriad, continuación

- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.
- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse usando un cordón largo. Hay juegos de cordones eléctricos más largos o extensiones y pueden ser usados.
- No use ningún otro aparato para cocinar o generador de calor junto a este aparato.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato generador de calor o que sirva para cocinar.
- No coloque el horno sobre un fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 115 a 120 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.



ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

ADVERTENCIA

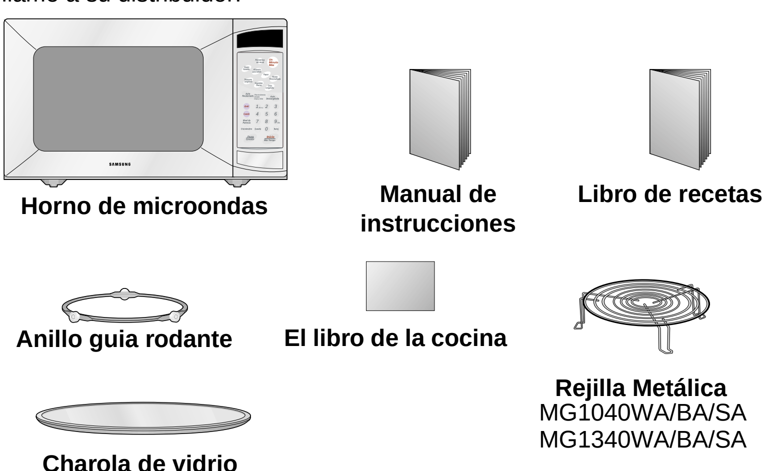
Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata (de conexión a tierra) de la clavija.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su horno de microondas nuevo

Revisando las partes

Desempaque su horno de microondas y revíselo para asegurarse que tiene todas las piezas mostradas aquí. Si alguna pieza falta o está rota, llame a su distribuidor.



Horno de microondas

Manual de instrucciones

Libro de recetas

Anillo guia rodante

El libro de la cocina

Rejilla Metálica
MG1040WA/BA/SA
MG1340WA/BA/SA

Charola de vidrio

Gracias por elegir a SAMSUNG

Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir estándares estrictos de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.

Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así como la fecha de compra en los espacios provistos abajo. Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

Número de modelo ________________________________

Número de serie ________________________________

Fecha de compra ________________________________

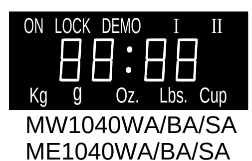
Distribuidor ________________________________

Preparando su horno de microondas

1 Coloque el horno sobre una superficie plana y fuerte y conecte la clavija en un contacto aterrizado. Una vez conectado, la pantalla de su horno mostrará:



MG1040WA/BA/SA
MG1340WA/BA/SA



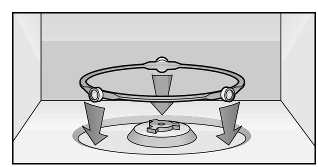
MW1040WA/BA/SA
ME1040WA/BA/SA
MW1440WA/BA/SA

Asegúrese de que haya una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos diez cm de espacio libre hacia atrás, por encima y hacia los lados del horno.

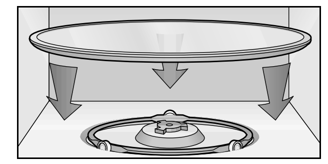
2 Abra la puerta del horno presionando el botón que se encuentra bajo el panel de controles.

3 Limpie el interior del horno usando un trapo húmedo.

4 Coloque el anillo armado en la hendidura que se encuentra en el centro del horno.

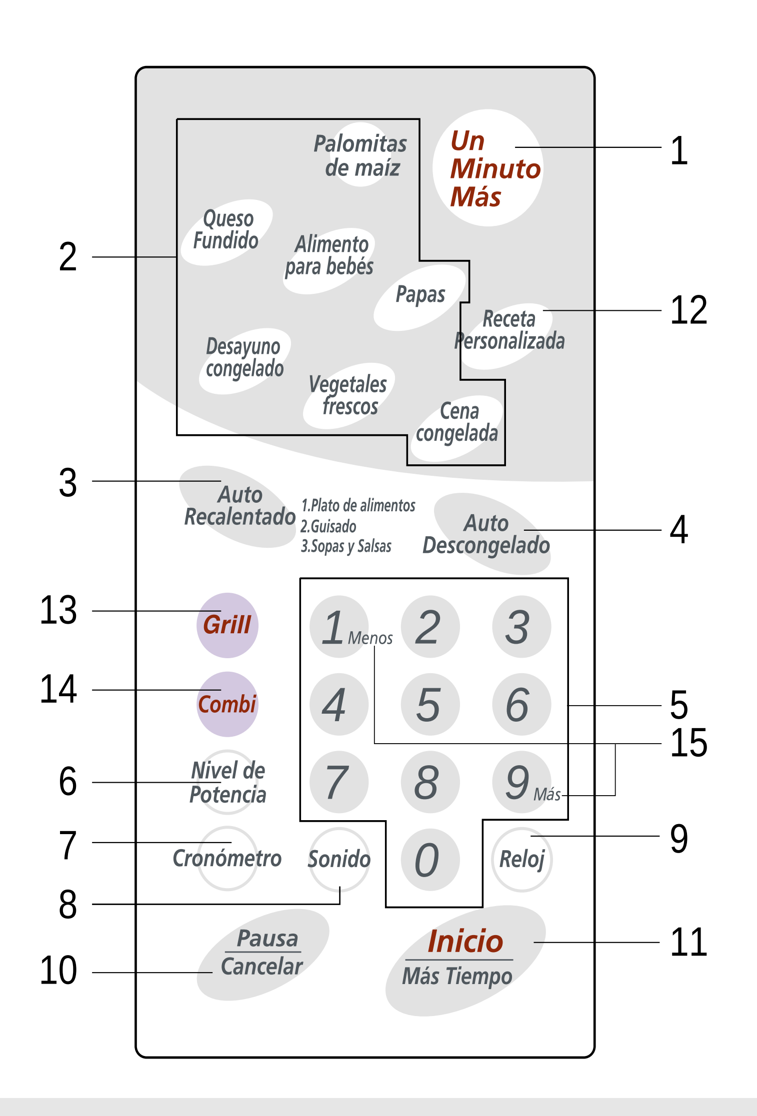


5 Coloque la charola de vidrio sobre el anillo de manera que las tres lengüetas en el centro de la charola embonen con seguridad dentro con las lengüetas en el piso del horno.

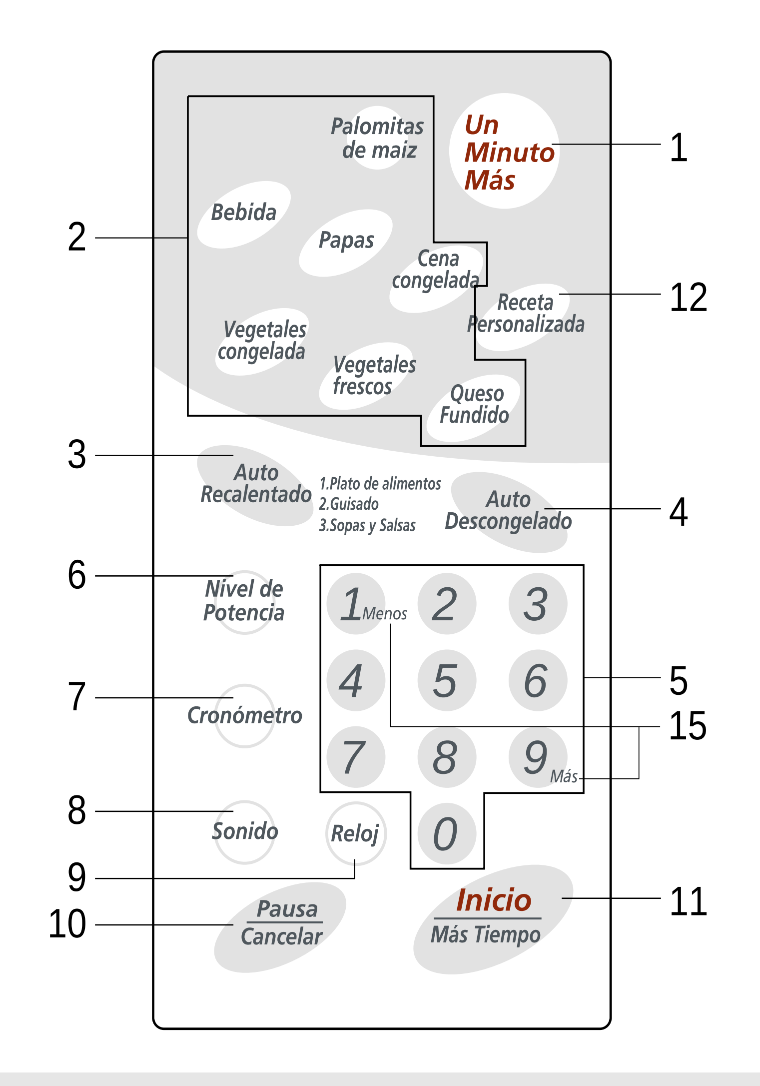


Botones del panel de controles

MG1040WA/BA/SA, MG1340WA/BA/SA



MW1040WA/BA/SA, ME1040WA/BA/SA, MW1440WA/BA/SA



Operación

1. Un Minuto Más p.10

Presiónelo una vez por cada minuto de cocción en el nivel de potencia Alto.

2. Botones Cocción Instantánea p.8

Programas instantáneos para cocinar alimentos populares.

3. Auto Recalentado p.10

Muestra el tipo de platillo que va a ser recalentado.

4. Auto Descongelado p.11

Programa el peso de los alimentos que van a ser descongelados.

5. Botones numéricos

Programa los tiempos de cocción o las cantidades.

6. Nivel de Potencia p.12

Programa un nivel de potencia diferente a Alto.

7. Cronómetro p.13

8. Sonido p.13

9. Reloj p.8

Programa la hora del día.

10. Pausa/Cancelar p.8

Presione para que el horno haga una pausa o para corregir un error.

11. Inicio/Más Tiempo p.13

Presiónelo para comenzar a cocinar. Presiónelo sin soltar hasta llegar al tiempo de cocción que usted desea máx. 1 minuto.

12. Receta Personalizada p.11

Presiónelo dos veces para programar su receta favorita. Presiónelo una vez para cocinar esa receta.

13. Grill (MG1040WA/BA/SA, MG1340WA/BA/SA) p.15

Presione este botón para asar alimentos.

14. Combi(MG1040WA/BA/SA, MG1340WA/BA/SA) p.14

15. Más/Menos p.13

Aumenta o disminuye el tiempo de cocción.

Encendido y selección sistema de medida

La primera ves al conectar su cordón en una toma de corriente, o después de haber una interrupción en la fuente de energía, en la pantalla se mostrara “88:88 ”. Hasta este punto, Ud. podrá seleccionar sistema de medida. Ud. puede seleccionar libras (Lbs.) 0 kilogramos(kg). Para hacerlo:

1 Presione “0” inmediatamente después de conectar su microondas. La pantalla mostrara “kg”, Ud. Necesitara conectar el microondas y conectar de nuevo de modo que pueda cambiar a otro sistema de medida.



2 Presione “0” repetidamente para seleccionar el sistema de medidas que desee usar: Si continua presionando “0”, la pantalla mostrara las opciones repetidamente en el orden descrito..

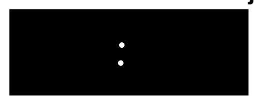


Una ves seleccionado el sistema de medidas que desea usar, presione el botón. Pause/Cancelar para finalizar este procedimento. O presion RELOJ para ajustar el reloj.

Operación

Programando el reloj

1 Presione el botón **Reloj**. La pantalla mostrará:



2 Use los botones **Numéricos** para ingresar la hora del día. Debe presionar por lo menos tres botones para programar el reloj. Si son las 5:00 entonces presione 5, 0, 0.



3 Presione el botón **Reloj** otra vez. Los dos puntos (:) parpadeo indicando que la hora está programada.

Si hay una interrupción en el suministro de energía, usted necesitará reprogramar el reloj.

*Mientras la cocción está en progreso usted puede saber la hora del día presionando el botón **Reloj**.*

Usando el botón Pausa/Cancelar

El botón **Pausa/Cancelar** le permite borrar instrucciones que ha ingresado. También le permite ordenar una pausa durante el ciclo de cocción del horno, de manera que usted pueda revisar sus alimentos.

- Para que el horno haga una pausa durante la cocción: Presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**. Para continuar presione el botón **Inicio/Más Tiempo**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y regresar la pantalla del horno a la hora del día entonces presione dos veces el botón **Pausa/Cancelar**.
- Para corregir un error que acaba usted de ingresar: presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**, después reingrese las instrucciones.

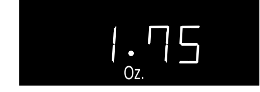
Usando los botones de Cocción Instantánea

1 Presione el botón de **Cocción Instantánea** que corresponda al alimento que va a cocinar (**Palomitas de maíz** por ejemplo). La pantalla muestra el primer tamaño de porción disponible.



2 Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción que desea. La pantalla mostrará cíclicamente todos las porciones disponibles. Una vez que ha seleccionado la porción correcta, el horno de microondas comenzará a cocinar automáticamente.





1.5- 1.75
Oz.

Cuadro de Cocción Instantánea

Artículo	Peso	Observaciones
Palomitas de maíz	100 g (3,5 onzas) 85 g a 100 g (3,0 a 3,5 onzas) 50 g (1,75 onzas) 40 g a 50 g (1,5 a 1,75 onzas)	• Use una bolsa de palomitas de maíz especiales para horno de microondas. • Tenga cuidado cuando retire y abra una bolsa caliente del horno. • Refrie el horno y la rejilla durante 5 min. Entre los usos.
Papas	1 Pza 2 Pza 3 Pza 4 Pza 5 Pza 6 Pza	• Perfore cada papa varias veces con un tenedor. • Colóquelas sobre la tornamesa de manera equidistante. • Sáquelas del horno, envuélvalas en papel metálico y déjelas reposar de 3 a 5 minutos.
Vegetales frescos	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Coloque los vegetales dentro de una cacerola y agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). Cubra durante la cocción y mezcle antes de dejarlos reposar.
Cena congelada	200 a 290 g (7 a 10 onzas) 290 a 340 g (10 a 12 onzas) 340 g a 510 g (12 a 18 onzas)	• Retire la envoltura exterior y siga las instrucciones en el paquete para saber como cubrir y obtener los tiempos de reposo. Después de cocinar deje reposar 1 a 3 minutos.
Desayuno congelado MG1040WA/BA/SA MG1340WA/BA/SA	50 a 110 g (2 a 4 onzas) 110 a 170 g (4 a 6 onzas) 170 a 230 g (6 a 8 onzas)	• Retire la envoltura exterior y siga las instrucciones en el paquete para saber como cubrir y obtener los tiempos de reposo. • Después de cocinar deje reposar 1 a 3 minutos.
Alimento para bebés MG1040WA/BA/SA MG1340WA/BA/SA	70 g (2,5 onzas) 110 g (4 onzas) 170 g (6 onzas)	• Retire la tapa del alimento para bebé y caliente (el tiempo de calentamiento es muy corto). Revise la temperatura y mezcle bien antes de servir. • Los botones Más/Menos no pueden usarse con este botón.
Bebidas MW1040WA/BA/SA ME1040WA/BA/SA MW1440WA/BA/SA	½ taza 1 taza 2 tazas	• Use una taza que se pueda meter a horno de microondas y el líquido debe estar a temperatura ambiente. • Mezcle antes de servir.
Queso Fundido	90 g (3 onzas)	• Ponga el queso en una cazuela de cerámica y caliente sin tapar. • Si desea calentar una cazuela, colóquela en el centro; dos, una frente a la otra; tres o cuatro, en círculo. Tenga cuidado al retirar del horno despu? del tiempo de reposo.
Vegetales congelada MW1040WA/BA/SA ME1040WA/BA/SA MW1440WA/BA/SA	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Retire la envoltura exterior. • Coloque los vegetales dentro de una cacerola y agreque una pequeña cantidad de agua (2 a 3 cucharadas). Cubra durante la cocción y mezde antes de dejarlos reposar.

Usando el botón Un Minuto más

Este botón ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos de 1 minuto en el nivel Alto de potencia.

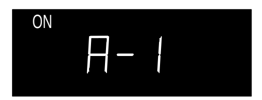
1 Presione una vez el botón **Un Minuto más** por cada minuto que desee cocinar sus alimentos. Por ejemplo, presiónelo dos veces para dos minutos. El tiempo aparecerá en pantalla, y el horno comienza automáticamente.

*Agregue minutos a un programa ya en progreso presionando el botón **Un Minuto más** por cada minuto que desee agregar.*

Recalentado Automático

Para recalentar alimentos, seleccione el tipo de platillo y el número de porciones que desea recalentar, y el horno de microondas programa automáticamente el tiempo de recalentado.

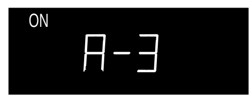
1 Presione repetidamente el botón **Recalentado Automático** para seleccionar el tipo de platillo que desea recalentar.
La cantidad inicial para cada tipo de platillo es de 1 porción.



Plato de alimentos: Una porción



Guisado: Una porción



Sopa/Salsas: Una porción

Usted puede seleccionar hasta cuatro porciones para guisados y sopas. Para plato de alimentos solamente se puede programar una porción.

La pantalla muestra el platillo y la cantidad que usted ha elegido.

2 Use los botones **Numéricos** para aumentar el tamaño de la porción. Por ejemplo, para tres porciones , presione el botón **“3”** (Refiérase al Cuadro de Recalentado Automático abajo para obtener el número de porciones posibles). La pantalla muestra el número de porciones que usted ha seleccionado.



3 Presione el botón **Inicio/Más Tiempo**.
La pantalla mostrará Tiempo de cocción.

Cuadro Recalentado Automático

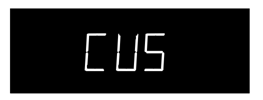
Artículo	Peso	Observaciones
Plato de alimentos	1 Porción	• Cubra el plato con película plástica ventilada o papel encerado ventilado • Contenido - 85 a 113 g de carne roja, aves o pescado (hasta 170 g si es con hueso) - ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) - ½ taza de vegetales (aproximadamente 85 a 113 g)
Guisado	1 a 4 Porciones (226 g por porción)	• Cubra con una tapa o con película plástica ventilada. • Mezcle los alimentos una vez antes de servir.
Sopas y salsas	1 a 4 Porciones (226 g por porción)	

Programando y usando el botón Receta Personalizada

El botón **Receta Personalizada** memoriza las posiciones de tiempo y nivel de potencia para un alimento en particular.

Programando el botón Receta Personalizada

1 Presione el botón **Receta Personalizada** dos veces para borrar el programa memorizado previamente. La pantalla muestra “CUS”.



2 Use los botones **Numéricos** para ingresar el tiempo de cocción. La pantalla mostrará la cantidad de tiempo que acaba de programar.

3 Presione el botón **Nivel de Potencia** y use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia. La pantalla mostrará el nivel de potencia que acaba de programar. Puede programar el nivel de potencia desde 0 hasta 9.

1 = Tibio	2 = Bajo
3 = Descongelar	4 = Medio bajo
5 = Medio	6 = Fuego Lento
7 = Medio alto	8 = Recalentar
9 = Saltear	0 = Alto

4 Presione nuevamente el botón **Receta Personalizada**.

Usando el botón Receta Personalizada

Después de memorizar una receta, presione el botón **Receta Personalizada**, después presione el botón **Inicio/Más Tiempo**.

Descongelado Automático

Para descongelar alimentos congelados, programe el peso de los alimentos y el horno de microondas automáticamente programa el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y tiempo de reposo.

1 Presione el botón **Descongelado Automático**. La pantalla muestra “0.5 lbs” o “0.2 kg” si ha programado el horno para medidas del sistema métrico.



2 Para programar el peso de sus alimentos presione repetidamente el botón **Descongelado Automático**. Esto aumenta el peso en incrementos de 200 g (0,5 libras) y hasta un máximo de 2,6 kg (6,0 libras). Si usted está usando el sistema métrico entonces los incrementos serán de 0,2 kg.

También puede usar los botones numéricos para ingresar directamente el peso de los alimentos.

El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. El horno emitirá sonidos bip dos veces durante el descongelado.

3 Presione el botón **Pausa/Cancelar**, abra la puerta del horno, y voltee los alimentos.

4 Presione el botón **Inicio/Más Tiempo** para continuar con el descongelado.

- ***Vea la página 18 para consultar la Guía para descongelar automáticamente.***

Programando los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia

Su microondas le permite programar hasta dos diferentes etapas de cocción, cada una con su propio tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad de calentamiento desde Tibio (1) hasta Alto (0).

Cocción en una sola etapa

Para cocción en una sola etapa, solamente necesita programar un tiempo de cocción. El nivel de potencia se programa automáticamente en Alto. Si usted desea programar potencia en cualquier otro nivel, entonces usted debe usar el botón **Nivel de Potencia**.

1 Use los botones **Numéricos** para programar un tiempo cocción. Puede programar un tiempo desde un segundo hasta 99 minutos con 99 segundos. Para programar un tiempo mayor que un minuto ingrese los segundos también. Por ejemplo, para programar 20 minutos, ingrese 2, 0, 0, 0.

2 Si usted desea programar un nivel de potencia diferente a Alto, entonces presione el botón **Nivel de Potencia**, use los botones numéricos para ingresar el nivel de potencia.

Niveles de Potencia:

1 = Tibio	2 = Bajo
3 = Descongelar	4 = Medio bajo
5 = Medio	6 = Fuego Lento
7 = Medio alto	8 = Recalentar
9 = Saltear	0 = Alto

3 Presione el botón **Inicio/Más Tiempo** para comenzar a cocinar. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, entonces presione el botón **Pausa/Cancelar** antes de presionar el botón **Inicio/Más Tiempo**, y reingrese todas las instrucciones.

Resultado : Se inicia la cocción y una vez finalizada:

1) El horno emite cuatro pitidos.

2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).

Cocción Multietapas

Algunas recetas requieren de diferentes etapas de cocción a diferentes temperaturas. Usted puede programar etapas múltiples de cocción con su microondas.

1 Siga los pasos 1 y 2 de la sección “Cocción en una sola etapa” en esta página.

*Cuando se ingresa más de una sola etapa de coclación, se debe presionar el botón **Nivel de Potencia** antes de que la segunda etapa de cocción pueda ser ingresada.*

*Para programar el Nivel de Potencia en Alto para una etapa de cocción, presione el botón **Nivel de Potencia** dos veces.*

2 Use los botones **numéricos** para programar un sedespués gundo tiempo de cocción.

3 Presione el botón **Nivel de Potencia**, después use los botones **Numéricos** para programar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.

4 Presione **Inicio/Más Tiempo** para comenzar a cocinar.

El Microonda tiene prioridad independientemente del la escogencia del Multi-Etape.(MG1040WA/BA/SA, MG1340WA/BA/SA)

Usando los botones Más y Menos

Los botones Más y Menos le permiten ajustar los tiempos preprogramados de cocción. Solamente funcionan con **Recalentado Automático, Los Tiempos de Cocción** y los botones de **Cocción Instantánea**. Use los botones Más y Menos solamente hasta que usted ya ha comenzado a cocinar con uno de estos procedimientos.

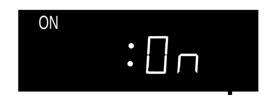
1 Para AGREGAR más tiempo a un procedimiento automático de cocción, presione el botón **Más(9)**.

2 Para REDUCIR tiempo a un procedimiento automático de cocción, presione el botón **Menos(1)**.

Ajustando el volumen

El botón **Sonido** en el microondas le permite ajustar el volumen del sonido de timbre del microondas. Para cambiar el volumen:

1 Presione el botón **Sonido**. La pantalla muestra “ON”.



2 Presione el botón **Sonido** para desactivarlo, y dos veces para activado.

3 Presione **Inicio/Más Tiempo**:
La pantalla regresa a la hora del día.

Usando el Cronómetro

1 Use los botones **numéricos** para programar la cantidad de tiempo que quiere que el cronómetro corra.

2 Presione el botón **Cronómetro**.

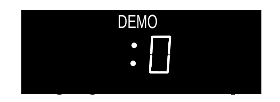
3 La pantalla cuenta regresivamente y emite bips cuando el tiempo ha llegado a su fin.

.

Modo Demostración

Usted puede usar el Modo Demostración para ver como opera su horno de microondas sin el calentamiento del horno.

1 Sostener el botón **“0”**, y presione el botón **“1”**.



Para apagar el modo demostración, repita los pasos 1 arriba.

Usando Más Tiempo

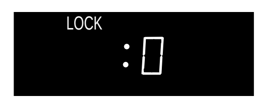
Este botón ofrece una manera conveniente de calentar alimentos en incrementos de 1 segundo en el nivel Alto de potencia.

1 Mantenga presionado el botón **Inicio/Más Tiempo** de manera que alcance el tiempo de cocción que usted desea. El tiempo será mostrado, y el horno comienza automáticamente. Este botón puede incrementar el tiempo de calentamiento un máximo de 59 segundos.

Programando el Seguro de protección contra niños

Usted puede bloquear su horno de microondas de manera que no pueda ser usado por niños sin supervisión.

1 Sostener el botón **“0”**, y presione el botón **“2”**.



En este momento el horno de microondas no puede usarse sino hasta que sea desbloqueado. Para desbloquearlo, repita los pasos 1 arriba.

Usando el botón de cocción Combi(Opción Item)

MG1040WA/BA/SA, MG1340WA/BA/SA

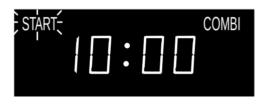
Usted también puede combinar la cocción de microondas con el Grill, para cocinar rápidamente y asar al mismo tiempo.

1 Use los botones **Numéricos** para programar el tiempo de combinación, por ejemplo, para programar 10 minutos, ingrese 1, 0, 0, 0 (hasta un máximo de 60 minutos). Para ingresar 60 minutos, la pantalla mostrará:.



Presione el botón **Pausa/Cancelar**, después reingress los botones numéricos para programar un tiempo cocción.

2 Presione el botón **Combi**.



3 Presione el botón **Inicio/Más Tiempo**. La pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo y emite un sonido bip cuando el tiempo ha finalizado.

Usando el botón de cocción Grill(Opción Item)

MG1040WA/BA/SA, MG1340WA/BA/SA

Para ahorrar más tiempo además de obtener los beneficios del asado, use el modo **Grill** directamente después de la cocción de microondas.

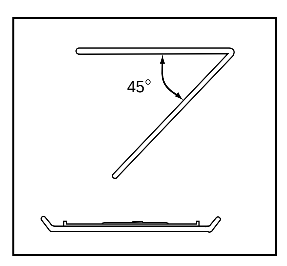
Esta función le permite asar algunos de sus alimentos favoritos usando el calor radiante que genera la resistencia del grill.

Para obtener mejores resultados, coloque los alimentos sobre la parrilla metálica que se encuentra colocada sobre la charola giratoria.

La parrilla debe usarse SOLAMENTE para asar.

No la deje dentro del horno después de asar ni la use para cocinar con microondas.

Cuando limpie la parte superior del interior del horno, usted puede convenientemente girar 45° hacia abajo la resistencia para limpiarla.



1 Use los botones **numéricos** para programar el tiempo de asar. Por ejemplo, para programar 10 minutos, ingrese 1, 0, 0, 0 (hasta un máximo de 30 minutos).

Para ingresar 30 minutos, la pantalla mostrará:.



Presione el botón **Pausa/Cancelar**, después reingress los botones numéricos para programar un tiempo cocción.

2 Presione el botón **Grill**.



3 Presione el botón **Inicio/Más Tiempo**. La pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo y emite un sonido bip cuando el tiempo ha finalizado.

Utensilios para cocinar

Uso recomendado

- **Platos y tazones de vidrio y de vidriocerámica:** Uselos para calentar o cocinar.
- **Plato grill para horno de microondas:** Uselo para asar el exterior de artículos pequeños como bisteces, chuletas o pancakes. Siga las instrucciones provistas con su plato grill.
- **Envoltura de plástico para horno de microondas:** Usela para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape algo de vapor y evite colocarla directamente sobre los alimentos.
- **Papel encerado:** Uselo como una cubierta para evitar salpicaduras.
- Toallas y servilletas de papel: Uselas para cubrir durante periodos cortos; absorben el exceso de humedad y evitan el salpicado. No use toallas de papel reciclado, las cuales pueden contener metal y pueden encenderse.
- **Platos y tazas de papel:** Uselos para períodos cortos de calentamiento a temperaturas bajas. No use papel reciclado, el cual puede contener metal y puede encenderse.
- **Termómetros:** Use solamente aquellos marcados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas) y siga todas las indicaciones. Revise los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que los alimentos han sido retirados del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio:** Use tiras angostas de papel aluminio para evitar la sobrecocción de las áreas expuestas. El usar demasiado papel aluminio puede dañar su horno, así es que tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana y gres:** Puede usarlos si están etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Si no están etiquetados entonces pruébelos para asegurarse de que pueden usarse con seguridad. Nunca use trastes que tengan molduras o adornos metálicos.
- **Plásticos:** Uselos solamente que estén etiquetados “Microwave Safe” (Seguros para usarse en horno de microondas). Otros plásticos pueden derretirse.
- **Paja, mimbre y madera:** Uselos solamente para calentar durante un período corto, ya que pueden ser flamables.

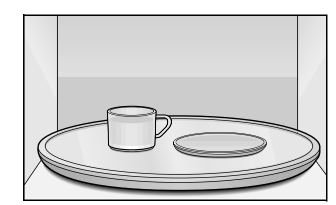
No recomendados

- **Frascos y botellas de vidrio:** El vidrio normal es demasiado delgado para ser usado en el horno de microondas y pueden astillarse.
- **Bolsas de papel:** Son un riesgo de incendio, exceptuando las bolsas de las palomitas de maíz que están diseñadas para usarse en el horno de microondas.
- **Platos y tazas de espuma:** Pueden derretirse y dejar un residuo dañino en los alimentos.
- **Contenedores de plástico para guardar alimentos y contenedores de alimentos:** Los contenedores como los envases de margarina pueden derretirse en el horno de microondas.
- **Utensilios de metal:** Pueden dañar su horno. Retire todo el metal antes de cocinar.

Probando los utensilios

Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba:

1 Si usted no está seguro de que un plato se pueda usar en el microondas o no, entonces puede hacer esta prueba:



2 Presione una vez el botón **Un Minuto Más** para calentarlos durante 1 minuto en el nivel de potencia alto.

El agua debe estar templada y el plato que usted está probando debe estar frío. Si el plato está templado, entonces está absorbiendo energía de microondas y no puede usarse en el horno de microondas.

Técnicas para cocinar

Mezclando

Mezcle los alimentos como cacerolas y vegetales mientras los cocina para distribuir uniformemente el calor. Los alimentos que se encuentran en la parte exterior del plato

absorben más energía y se calientan más rápido, de manera que debe mezclar del exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando abra la puerta para mezclar sus alimentos.

Acomodado

Acomode los alimentos de formas irregulares como las piezas de pollo o las chuletas, colocando las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior de la tornamesa en donde reciben más energía de microondas. Para evitar la sobrecocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro de la tornamesa.

Cubriendo

Cubra los alimentos con tiras angostas de papel aluminio para evitar que se cocinen de más. Las áreas que requieren cubrirse incluyen las puntas de las alas de aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de los platones cuadrados para hornear. Use solamente pequeñas cantidades de papel aluminio. Las cantidades grandes pueden dañar su horno.

Volteando

Voltee los alimentos a la mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante para artículos grandes como asados grandes.

Tiempo de reposo

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose unos pocos minutos después de que el horno se detiene. Deje reposar los alimentos para completar su cocción, especialmente alimentos como los asados y los vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para terminar la cocción al centro sin que se cocinen de más las áreas exteriores.

Todos los líquidos, como las sopas y el chocolate caliente deben ser agitados o mezclados cuando la cocción termina. Deje reposar los líquidos un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimento para bebé, mezcle bien y pruebe la temperatura antes de servirlo.

Agregando humedad

La energía de microondas es atraída por las moléculas de agua. Los alimentos desiguales en contenido de humedad

deben cubrirse o deben dejarse reposar de manera que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos generales

- Los alimentos densos como las papas, tardan más en calentarse que los alimentos más ligeros. Los alimentos de textura delicada deben ser calentados a un nivel de potencia bajo para evitar que se hagan ásperos.
- La altitud así como el tipo de utensilios que usa pueden afectar los tiempos de cocción. Cuando cocine por primera vez una receta, programe el tiempo mínimo de cocción que indica y revise ocasionalmente los alimentos para evitar que se cocinen de más.
- Los alimentos que tienen una piel o concha no porosa, como las papas, los huevos y las salchichas deben peforarse para evitar que estallen.
- El freír calentando aceite o grasa no es recomendable. La grasa o el aceite pueden hervir repentinamente causando quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo la jalea que se encuentra dentro de las donas rellenas estará más caliente que la masa. Para evitar quemaduras, tenga esto en mente.
- El enlatar sus alimentos en casa usando el horno de microondas no es recomendable ya que puede ser que no todas las bacterias nocivas sean destruidas durante el proceso de calentamiento con microondas.
- Aunque las microondas no calientan los utensilios, el calor es transferido generalmente a dichos utensilios. Siempre use guantes protectores contra calor cuando retire alimentos del horno de microondas e instruya a los niños para que hagan lo mismo.

Guía de descongelado automático

- Siga las instrucciones abajo cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Roast Beef, Puerco	1100 g a 2600g	Comience colocando hacia abajo el lado grasoso del alimento. Después de cada etapa voltee el alimento y cubra cualquier porción que se encuentre templada usando tiras delgadas de papel aluminio.
Bisteces, Chuletas, Pescado	200 g a 1300g	Después de cada etapa, reacomode los alimentos. Si encuentra porciones templadas o descongeladas de alimento, entonces cúbralas usando tiras angostas y planas de papel aluminio. Retire las partes del alimento que estén casi descongeladas. Deje reposar el alimento, cubierto de 5 a 10 minutos.
Carne molida	200 g a 1300g	Después de cada etapa, retire las porciones que estén casi descongeladas. Deje reposar, cubierta con papel aluminio, de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	1100 g a 2600g	Retire las menudencias antes de congelar aves. Comience a descongelar colocando la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa voltee el pollo y cubra las porciones templadas usando tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda etapa, cubra otra vez las porciones templadas usando papel aluminio. Deje reposar el ave, cubierta de 30 a 60 minutos dentro del refrigerador.
Pollo en piezas	200 g a 1300g	Después de cada etapa, reacomode o retire las piezas que estén casi descongeladas. Deje reposar durante 10 a 20 minutos.

Notas

Revise los alimentos cuando el horno emita una señal sonora. Después de la etapa final, las secciones pequeñas pueden tener hielo aún: déjelas reposar para continuar con el descongelado. No descongele hasta el punto en todos los cristales de hielo se hayan derretido. El cubrir asados y filetes con pedazos pequeños de papel metálico evita que las orillas se cocinen antes de que el centro del alimento se haya descongelado. Use tiras angostas y planas de papel aluminio para cubrir las orillas y las secciones más delgadas de los alimentos.

Guía para cocinar y asar(Opción Item)

MG1040WA/BA/SA, MG1340WA/BA/SA)

- Use siempre utensilios seguros para microondas y seguros para calor.
- Durante el tiempo de cocción con microondas, cubra los alimentos con papel encerado, película plástica o tapas: retírelas para el asado.
- Siempre use la parrilla de metal que viene con su horno cuando usted desea obtener un mejor asado a menos que los alimentos sean muy altos, como pollo entero o pastel de carne. La parrilla es muy útil para asar rápidamente.
- El tiempo de asado proporcionado abajo es para asar un solo lado de los alimentos. Si se desea asar ambos lados, voltee los alimentos y ase durante el mismo periodo de tiempo que para el primer lado.
- Coloque el plato sobre la parrilla de metal, sobre un platón de vidrio o directamente sobre la parrilla metálica después del periodo de microondas y del drenado.
- No es necesario precalentar. Sin embargo, el precalentamiento aumentará el asado si se desea.

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Asado	Instrucciones
Carne de res **Croquetas para hamburguesas 113 g cada una 12,7 mm de espesor**	2croquetas 4croquetas	2-3minutos 3-5minutos	ALTO (0)	6-8minutos 8-10minutos	Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de cocinar con microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Pastel de carne	680 a 907 g	20-25minutos	MEDIO-ALTO (7)	8minutos	Use un molde de anillo o una charola pyrex para pastel. No use la parrilla para el asado.
Filete Sirloin 19 a 25,4 mm de espesor	1 a 2	4-5minutos por cada 454 g	MEDIO-ALTO (7)	8-10minutos	Barnice con mantequilla derretida antes de asar. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de las microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Filete Tenderloin 228 g cada uno, 25,4 mm de espesor	4	3-4minutos por cada 454 g 49°C Término crudo 4-6minutos por cada 454 g 58°C Término medio 6-8minutos por cada 454 g 66°C Bien cocido	MEDIO-ALTO (7) MEDIO-ALTO (7) MEDIO-ALTO (7)	8-10minutos	Barnice con mantequilla derretida antes de asar. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de las microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Cordero **Chuletas de cordero 25,4 mm de espesor**	454 a 680 g	4- 6minutos	MEDIO-ALTO (7)	9-11minutos	Barnice con mantequilla derretida antes de asar. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene después de las microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Venado **Chuletas de venado o chuletas de lomo 12,7 a 19 mm de espesor**	1 a 2	4-6minutos	MEDIO-ALTO (7)	9-11minutos	
Puerco **Chuletas de puerco 12,7 a 19 mm de espesor**	3 a 4	5-7minutos por cada 454 g	MEDIO-ALTO (7)	9-11minutos	

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar y asar(Opción Item) MG1040WA/BA/SA, MG1340WA/BA/SA

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Asado	Instrucciones
Puerco **Jamón corte central en rebanadas, precocido.**	454 a 680g	5-7minutos	MEDIO-ALTO (7)	8-10minutos	Barnice con miel o azucar glaze para asar durante los tiempos de microondas y asado. Drene después de cocinarlo con microondas. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Salchichón en trocitos, fresco / Salchichas, frescas.	2 a 4piezas 4 a 6piezas	3-5minutos 5-7minutos	ALTO (0)	3-7minutos	Perfore las salchichas con un tenedor en varios lugares. Agregue 2 cucharadas de agua a las salchichas y cubra con película plástica. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de microondas. Drene. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Aves **Piezas de pollo**	454 g	5-7minutos	MEDIO-ALTO (7)	8-10minutos	Acomode el pollo con la piel hacia arriba en un plato para pie de 22,8 cm Cubra con papel encerado. Voltee al llegar a la mitad del tiempo de cocción en microondas. Drene después de las microondas. Barnice con mantequilla derretida antes de asar. Para asar coloque directamente sobre la parrilla.
Pescado **Filetes de pescado 12,7 mm de espesor**	454 g	3-4minutos	MEDIO-ALTO (7)	5-9minutos	Voltee los filetes o el pescado entero al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas, drene después del periodo de microondas, barnice con mantequilla derretida antes de asar. Puede asarse en un plato o sobre la parrilla.
Filetes de pescado 12,7 mm de espesor	907 g	6-8minutos	MEDIO-ALTO (7)	6-10minutos	Voltee los filetes al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas, drene después del periodo de microondas, barnice con mantequilla derretida antes de asar. Puede asarse en un plato o sobre la parrilla.
Bisteces de pescado 25,4 mm de espesor	454 g	4-5minutos	MEDIO-ALTO (7)	7-11minutos	Volteelos al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas.
Pescado entero 227 a 296 g	680 a 907g	4-6minutos	MEDIO-ALTO (7)	8-10minutos 10-12minutos	Volteelos al llegar a la mitad del tiempo de cocción con microondas, ase sobre la parrilla.

Guía de cocción

Guía para cocinar carnes en su microondas

- Coloque la carne sobre una parrilla para asar especial para microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Empiece colocando la carne con el lado grasoso hacia abajo. Use tiras angostas de papel aluminio para cubrir cualquier punta de hueso o áreas delgadas de carne.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas siguientes son las temperaturas a las que se saca la carne. La temperatura de los alimentos se incrementará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Roast Beef Sin hueso Hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 7-10 min por cada 454 g para 46,1°C - “Crudo” 8-12 min por cada 454 g para 48,9°C - “Medio” 9-14 min por cada 454 g para 62,7°C - “Bien cocido” Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar durante 10 minutos.
Puerco Sin hueso o con hueso Hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 11-14 min por cada 454 g para 71,2°C - “Bien cocido” Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después medio (5).	Coloque la carne con el lado grasoso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con película plástica ventilada. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Tocino 2 a 6 rebanadas	Tiempo de cocción: 2 rebanadas: 1½ a 1¾ min 4 rebanadas: 3 a 3½ min 6 rebanadas: 4½ a 5½ min Nivel de potencia: Alto (0)	Acomode las rebanadas sobre la parrilla o sobre un plato recubierto con toallas de papel. Cubra con toallas de papel. Hornee hasta que queden crujientes.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave sobre una parrilla para asar especial para horno de microondas y sobre un plato seguro para cocinar en horno de microondas.
- Cubra el ave con papel encerado para evitar el salpicado.
- Use papel aluminio para cubrir puntas de huesos, áreas delgadas de carne, o áreas que comiencen a cocinarse de más.
- Revise la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar el ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero Hasta 1,8kg	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 76,6°C a 82,2°C Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que está cerca del hueso ya no esté de color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo Hasta 907g	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 454 g 82,2°C carne obscura 76,6°C carne clara Nivel de potencia: Medio Alto (7)	Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo sobre el plato, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos que corren sean claros y la carne que se encuentra cerca de los huesos ya no sea color rosa. Deje reposar de 5 a 10 minutos

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar pescados y mariscos en su horno de microondas

- Cocine el pescado hasta que se separe en hojuelas fácilmente usando un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una parrilla para asar que sea especial para cocinar en horno de microondas y sobre un plato que también sea seguro para cocinar en el horno de microondas.
- Para cocinar al vapor el pescado use una cubierta que quede justa. Una cubierta más ligera de papel encerado o de toalla de papel proporciona un menor grado de vaporización.
- No cocine de más el pescado; revíselo en el tiempo de cocción mínimo indicado.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Instrucciones
Filetes Hasta 680g	Tiempo de cocción: 6 a 10 min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los bisteces sobre la parrilla con las porciones carnosas hacia la parte exterior de la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 minutos.
Camar-ones Hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 7 min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los filetes en un plato para hornear, volteando las piezas delgadas. Cubra con papel encerado. Si hay piezas de más de 12,7 mm de espesor, entonces voltee y reacomode cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el pescado se separe fácilmente en hojuelas usando un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Bisteces Hasta 680g	Tiempo de cocción: 3 a 5½ min por cada 454 g Nivel de potencia: Medio-Alto (7).	Acomode los camarones en un plato para hornear sin que se traslapen o se encimen. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos mezclándolos 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Nunca cocine huevos en su cascarón, y nunca caliente huevos duros en su cascarón; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos justo hasta que estén listos; se ponen duros si los cocina de más.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Los vegetales deben lavarse justo antes de cocinarlos. Por lo general no se necesita más agua. Si cocina vegetales densos como papas, zanahorias y frijoles verdes, agregue ¼ de taza de agua aproximadamente.
- Los vegetales pequeños (zanahorias rebanadas, chícharos, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que los grandes.
- Los vegetales enteros como las papas, bellotas, calabaza o maíz en su mazorca, deben ser acomodados formando un círculo sobre la tornamesa antes de cocinarlos. Se cocinarán más uniformemente si se voltean al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como los espárragos y la brócoli con el extremo del tallo apuntando hacia la orilla del plato y la punta hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o con película plástica ventilada para microondas.
- Para evitar que estallen se debe perforar la piel en muchos puntos a los vegetales enteros sin pelar como las papas, la calabaza, la berenjena, etc. antes de cocinarlos.
- Para una cocción más uniforme, mezcle o reacomode los vegetales enteros al llegar a la mitad del tiempo de cocción.
- Generalmente mientras más densos sean los alimentos requerirán mayor tiempo de reposo. (El tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para que los alimentos grandes y densos se terminen de cocinar después de que han sido sacados del horno). Una papa horneada puede reposar fuera del horno durante cinco minutos antes de que la cocción termine, mientras que un plato de chícharos puede servirse inmediatamente.

Recetas

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm

½ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de harina para todo propósito.

1 Cucharada de salsa Worcestershire.

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.

2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)

½ Taza de cebada

1 Hoja (seca) de laurel

¼ Cucharada de pimienta

1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir. ***Rinde 6 Raciones.***

Cacerola de brócoli y queso

¼ Taza de mantequilla o margarina

¼ Taza de cebolla picada

1½ Cucharadas de harina

½ Cucharada de sal

¼ Cucharada de mostaza seca

1/8 Cucharada de pimienta

1½ Tazas de leche

¼ Taza de pimiento rojo picado

2 Tazas de queso Cheddar, rayado

1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli congelado picado (ya descongelado)

4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir. ***Rinde 6 raciones.***

Ensalada templada de papa

907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm

4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm

¼ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de azúcar

1 Cucharada de sal

1 Cucharada de harina

½ Cucharada de semillas de apio

1/8 Cucharada de pimienta

2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. ***Rinde 6 raciones.***

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada

1 Diente de ajo picado

2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.

1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo

1 Lata (207 a 251 ml) de maíz

1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos

1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir.
   Rinde 1,8 litros aproximadamente.

Apéndice

Guía para resolver problemas

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.
- Si el contacto está controlado por un interruptor de pared, entonces asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y después conéctela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el botón Pausa/Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocción.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, después conéctela de nuevo. Si hubo una interrupción en el suministro de energía eléctrica, entonces el indicador de tiempo mostrará: 88:88 Reprograme el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se están cocinando muy lentamente.

- Asegúrese de que el horno esté en su propia línea de circuito de 20 Amperes. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caída de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formación de “arco” eléctrico.

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metálica. Si está usando papel metálico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metálico y las paredes interiores del horno.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que la tornamesa y el anillo giratorio estén correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la televisión o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomésticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su televisión o radio.

Cuidado y Limpieza

Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de alimento y los líquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las partículas pegadas de los alimentos o los líquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazón de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manéjela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua templada y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces límpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetrón o a la charola de vidrio. Quizá desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no está en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

Especificaciones

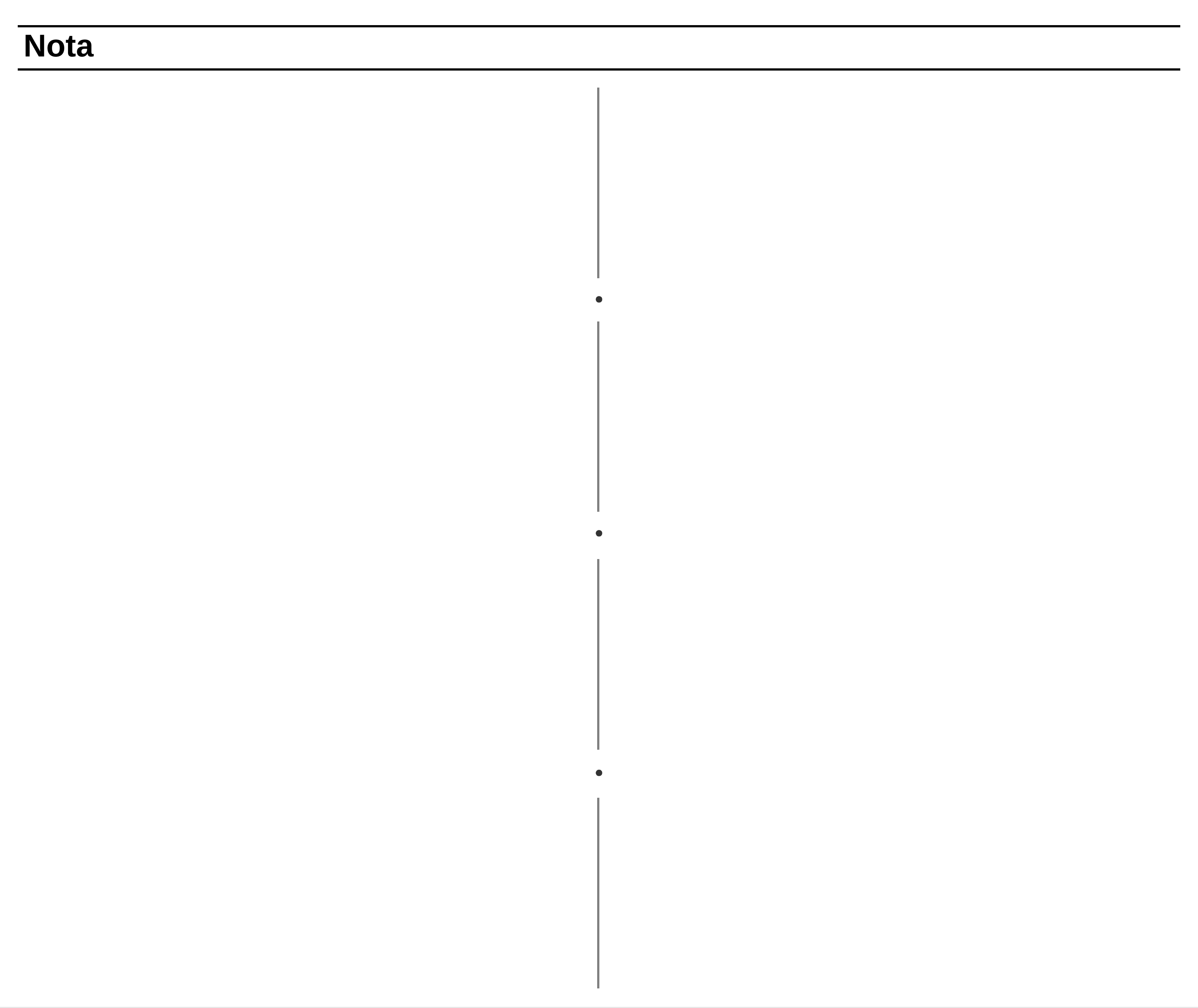
Modelo	MG1040WA/BA/SA
Cavidad del horno	28,32 litros
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronómetro	99 minutos 99 segundos
Fuente de energía	120 V ca 60 Hz
Salida de potencia	Microondas 950 Watts Grill 1200 Watts
Dimensiones exteriores	56,6 (Ancho) x 35,8 (Alto) x 46,6 (Fondo) cm
Dimensiones cavidad horno	33,6 (Ancho) x 23,1 (Alto) x 34,8 (Fondo) cm
Peso Neto/Bruto	15,8/18,7 kg

Modelo	MW1040WA/BA/SA ME1040WA/BA/SA
Cavidad del horno	28,32 litros
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronómetro	99 minutos 99 segundos
Fuente de energía	120 V ca 60 Hz
Salida de potencia	1000 Watts
Dimensiones exteriores	56,6 (Ancho) x 35,6 (Alto) x 40,7 (Fondo) cm
Dimensiones cavidad horno	33,6 (Ancho) x 23,1 (Alto) x 34,8 (Fondo) cm
Peso Neto/Bruto	14,3/16,9 kg

Modelo	MG1340WA/BA/SA
Cavidad del horno	36,8 litros
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronómetro	99 minutos 99 segundos
Fuente de energía	120 V ca 60 Hz
Salida de potencia	Microondas 950 Watts Grill 1300 Watts
Dimensiones exteriores	55,5 (Ancho) x 31,3 (Alto) x 42,3 (Fondo) cm
Dimensiones cavidad horno	37,5 (Ancho) x 24,2 (Alto) x 39,2 (Fondo) cm
Peso Neto/Bruto	17,5/19,5 kg

Modelo	MW1440WA/BA/SA
Cavidad del horno	39,6 litros
Controles	10 Niveles de potencia incluyendo descongelado
Cronómetro	99 minutos 99 segundos
Fuente de energía	120 V ca 60 Hz
Salida de potencia	1000 Watts
Dimensiones exteriores	55,5 (Ancho) x 31,3 (Alto) x 43,9 (Fondo) cm
Dimensiones cavidad horno	37,5 (Ancho) x 25 (Alto) x 40,8 (Fondo) cm
Peso Neto/Bruto	17,5/19 kg

Nota



Referencia Rápida

Función	Operación
Programar el reloj	**1.** Presione RELOJ. **2.** Use los botones numéricos para ingresar la hora del día. **3.** Presione nuevamente RELOJ
Cocción en una etapa	**1.** Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. **2.** Programe el nivel de potencia o déjelo en Alto. **3.** Presione Inicio /Más Tiempo.
Cocinando con Un Minuto Más	**1.** Presione el botón UN MINUTO MÁS una vez por cada minuto de cocción. **2.** Se mostrará el tiempo en la pantalla y el horno comenzará.
Botones Cocción Instantánea	**1.** Presione el botón que corresponda al alimento que va a cocinar. (Por ejemplo PALOMITAS DE MAÍZ) Presione repetidamente el botón para seleccionar la porción.
Descongelado Automático	**1.** Presione Auto Descongelado. **2.** Ingrese el peso del alimento presionando repetidamente Auto Descongelado o usando los botones numéricos. **3.** Cuando se indique con el sonido bip, presione el botón Pausa/Cancelar y voltee los alimentos. Presione Inicio /Más Tiempo para continuar con el ciclo de descongelado.
Recalentado Automático	**1.** Presione repetidamente Auto Recalentado para seleccionar el tipo de platillo para recalentar. **2.** Para incrementar el tamaño de la porción, presione el botón numérico correspondiente. **3.** Presione Inicio /Más Tiempo para iniciar el ciclo de recalentado.
Programando el tiempo de cocción y nivel de potencia	**1.** Use los botones numéricos para programar el tiempo de cocción. **2.** Para programar un nivel de potencia diferente a Alto, presione Nivel de Potencia y use los botones numéricos para ingresarlo. **3.** Presione Inicio /Más Tiempo para comenzar a cocinar.



IMPORTADO POR : SAMSUNG ELECTRONICS MEXICO S.A. DE C.V.
SATURNO NO. 44 COL. NUEVAIND. VALLEJO
GUSTAVO A. MADERO C.P. 07700 MEXICO, D.F.

EXPRTADO POR : SAMSUNG ELECTRONICS CO., LTD.
SAMSUNG MAIN BLDG.
250, 2-KA, TAEPYUNG-RO, CHUNG-KU,
SEOUL, KOREA 100-742

Samsung Electronics Co., Ltd.
September. 2001
Printed in Korea